

Crevettes sauce coco



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

Pour 8 personnes :

- 200 g de crevettes cuites décortiquées
- 1 échalote
- 40 cl de lait de coco
- 25 cl de vin blanc sec
- 1 cuillerée à café de Maïzena
- un tronçon de 2 cm de gingembre frais
- huile d'olive
- sel
- piment d'Espelette
- 1 petit bouquet de coriandre

1. Eplucher l'échalote, la couper finement et la faire revenir dans un peu d'huile d'olive. Ajouter le gingembre râpé. Ajouter le vin blanc et autant d'eau. Laisser réduire à feu moyen.

2. Ajouter le lait de coco, saler et assaisonner de piment d'Espelette. Délayer la Maïzena dans une cuillerée à soupe d'eau et l'ajouter à la sauce. Ajouter les crevettes décortiquées, bien les mélanger à la sauce.

3. Au moment de servir, ciseler la coriandre et la répartir sur les crevettes au coco.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>